Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veuillez lire et conserver ce guide d’entretien et d’utilisation



Multi-Cuisine™
Skillet
Sartén eléctrico
Poêle à frire



Register your product online at www.prodprotect.com/applica, for a chance to WIN $100,000!
For US residents only

Registre su producto por Internet en www.prodprotect.com/applica y tendrá la oportunidad de GANAR $100,000!
Solamente para residentes de EE.UU

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica et courez la chance de GAGNER 100 000 $!
Aux résidents du É.-U seulement



USA/Canada	**1-800-231-9786**
Mexico	**01-800-714-2503**

www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

Models
Modelos
Modèles

❑ **SK200**
❑ **SK200C**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against electric shock, do not spill on or immerse cord, plug, or temperature control in water or other liquids.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❑ The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter when it can be accidentally pulled or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❑ Always attach temperature control to the skillet first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove the plug from the wall outlet.
- ❑ Do not use the appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDED PLUG (Canada Models Only)
This product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

POLARIZED PLUG (US Models Only)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

   1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

   2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

   3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

TAMPER-RESISTANT SCREW
Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. **Skillet pan**
† 2. **Glass lid (Part # SK200C-01)**
3. **Vent**
4. **Lid handle**
† 5. **Handles (Part# 177804-00)**
6. **Probe/plug**
† 7. **Variable temperature control (Part# 177805-00)**
8. **Temperature control/signal light**

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How To Use

This product is for household use only.

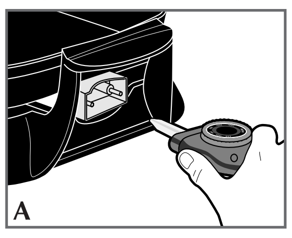
ASSEMBLE BEFORE FIRST USE

1. Place the skillet pan upside down on a table or counter and remove the screws. Be sure the metal washers remain in place over the holes.
2. Position each handle overhanging the edge of the counter for easier assembly so that the holes in the handles line up with the holes in the raised "mounting" area on the bottom of the skillet pan.

"Conditioning" The Pan

Important: Before first use, remove the control and wash the skillet pan and lid in soapy water; dry thoroughly. To preserve the nonstick coating, condition the pan by spreading a light coating of cooking oil over the inside surfaces. Wipe away excess oil with a paper towel. Do not use nonstick cooking spray to condition. You will not have to re-condition again after first use.

Note: Only use the temperature control provided with this skillet. Other controls may fit but will not provide proper performance.



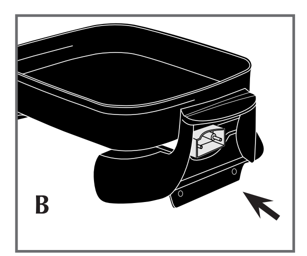
1. Set the temperature control to "Off" and push the probe firmly into the socket on the skillet pan **(A)**. Be sure the control is securely inserted. Always attach the control to the pan FIRST before plugging into an outlet.
2. Preheat the skillet pan before adding any grease or vegetable oil unless the recipe says to add fats first.

Some foods do not require skillet preheating. Use the charts in this book as a guide for procedures. To preheat the skillet, turn the temperature control knob to the recommended setting. When the signal light goes out, the skillet is preheated. During cooking, the signal light will cycle on and off indicating that the temperature selected is being maintained.

3. Some recipes call for simmering which means to cook foods in liquid just below the boiling point. The simmer point varies depending on the type of liquid and amount of food. To simmer, bring the food or liquid to a boil by turning the temperature control knob to around 350°F (177°C). When the liquid begins to boil, **slowly** turn the control knob back until the signal light goes out. Cover and simmer for the length of time necessary. The light will cycle on and off frequently to maintain the simmer temperature.
4. While the handles and base "feet" are heat-resistant, do not cook on heat-sensitive surfaces. Once cooking is complete, you can remove the control to bring the skillet pan to a table for easy serving. To remove, be sure the control is unplugged and set at Off. Using a pot holder or mitt, hold the Skillet with one hand and the pull the temperature control out from the pan with the other.

Note: Some counter and table surfaces are sensitive to heat. Take care to avoid damaging linoleum, vinyl tile, painted or varnished surfaces. Heat-resistant formica and porcelain enamel surfaces are not affected providing the underside of the pan is clean. When in doubt, use a heat-resistant pad or hot plate under the skillet.

5. Use plastic, rubber, nonstick coated, or wood utensils when cooking and serving. If using metal utensils, take care not to dig into the nonstick finish. Do not cut food on the surface using a knife to avoid scratching the nonstick coating.
6. To prevent accidental burning, use pot holders when touching the lid and lift it only by the top handle. Use pot holders and extreme caution when moving the skillet if it contains hot liquids.



Tilt-Leg Feature (Certain Models Only)

The tilt-leg raises one side of the skillet slightly so that oils, fats, or other liquids will drain to the opposite side as they collect. This feature is great for pan broiling and basting foods while cooking. To use, pull the Leg straight down so that it stands under the handle **(B)**. Be careful not to pull too far as you may break it.

Caution: Be careful not to push down on or strain the tilt-leg.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Unplug the cord, remove the temperature control by pulling it straight out, and allow the skillet pan to cool completely before cleaning.

Caution: The Control may be warm after long use so be careful when removing it. WHEN THE TEMPERATURE CONTROL HAS BEEN REMOVED, the pan and lid can be completely immersed in soapy water or placed in a dishwasher. The lid is dishwasher-safe — TOP RACK ONLY. Over time and use, the lid may discolor: this is normal.

2. If washing by hand, use a sponge or nylon pad with liquid detergent. Do not use any abrasive cleaners, coarse cleansers, or metal pads as they may damage the nonstick coated surface. After washing, dry the pan thoroughly giving special attention to the socket area. Do no use metal pads to clean electrical pins.

General Temperature Ranges

Warm Setting

Used to keep foods that have been prepared in the skillet at serving temperature for a short period of time. Adjust temperature up to keep foods warm for longer periods of time.

Low Heat – 200°F to 250°F (93°C – 121°C)

Use for warming, simmering, steaming, and gentle boiling. Some foods are started at higher temperatures then reduced to low heat to finish the cooking process. Use for cooking special dessert sauces, such as Cherries Jubilee, and puddings.

Medium Heat — 250°F to 325°F (121°C – 163°C)

Use for eggs, bacon, and sausage, or to sauté vegetables such as onions, green pepper, or mushrooms. Also to cook roasts and other cuts of meat after they have been browned at higher temperatures.

High Heat — 325°F to 400°F (163°C – 204°C)

Use to brown, sear, pan fry (with fat), and pan broil meats without fat and to stir fry meats and vegetables (with fat). Breaded foods such as vegetables, meats, fish, and poultry are pan fried in this temperature range with a small quantity of fat.

Cooking Guides

The cooking temperatures and times in the GUIDES are approximate. You may have to adjust them depending on food size, quantity, temperature, and personal taste. Foods at room temperature need less cooking time than foods taken from the refrigerator. You might need to reduce the temperature/time for small quantities of food.

PAN FRYING AND COOKING

Food	Preheat	Approx. Temp	Approx. Time/Mins.	Directions
BACON Regular Slices, up to 8	No	325°F 163°C	10-12	Place in COLD skillet. Separate slices when positioned in pan. Turn as necessary. Drain on toweling.
CHICKEN 3½-4½ pounds 1.59 kg-2.04 kg Cut-up Broiler-Fryer	Yes	400°F 204°C Brown 325°F 163°C Finish	20 30-40	Dredge chicken pieces in mixture of ½ cup flour, 2 tsp. salt, 1 tsp. paprika, ¼ tsp. pepper. Preheat at 400°F (204°C). Add 2 tbsp. oil; brown chicken, meaty side first, turning once, for about 20 mins. Reduce temperature to 325°F (163°C); cover, with vent open, and cook 30-40 mins. or until chicken is tender. Turn occasionally during cooking.

Food	Preheat	Approx. Temp	Approx. Time/Mins.	Directions
EGGS **Fried, up to 8**	Yes	275°F 135°C	4-6	Melt 1 tbsp. butter or margarine in skillet and spread over surface; fry eggs fry eggs until done. Turn as desired.
Scrambled, **Mixture of 8 eggs** thoroughly dash pepper.	Yes	250°F 121°C	4-6	Melt 1 tbsp. butter or margarine and spread over surface. For 8 eggs, beat with ¼ cup milk or water, ½ tsp. salt, When mixture begins to set, stir bottom and sides until eggs are cooked to suit personal taste.
FISH FILLETS **1 pound, 1/4″ thick .45 kg/.64 cm fillets**	Yes	375°F 191°C	5-8	Dip fish in mixture of 1 beaten egg and 1 tbsp. milk, then in 1 cup seasoned bread crumbs. Add 2 tbsp. oil to preheated skillet. Fry fillets until golden brown on both sides.
FRANKFURTERS **10/package**	No	325°F 163°C	12-14	Place in COLD skillet. Turn carefully to avoid breaking skin; turn often until browned on all sides.
FRENCH TOAST **Up to 6 slices**	Yes	350°F 177°C	2-4	Beat 2 eggs thoroughly with 2 tbsp. milk and ¼ tsp. salt. Dip bread slices in mixture, turning so both sides are coated Lightly grease preheated skillet. Add bread, brown on one side; then the other.
HAM **Precooked Slices Up to 2, ½″ (1.27cm) to ¾″ (1.91cm) thick**	Yes	325°F 163°C	5-8	Slash fat edge at 2″ (5 cm) intervals to prevent curling. Fry ham on both sides until lightly browned.
HAMBURGERS **¼ lb. (.11kg) each, ½″ (1.27cm) thick, up to 10**	Yes	350°F 177°C	12-15 med 16 -20 well done	Add patties to preheated skillet. Brown on both sides, turning once.
PANCAKES, **Up to 6**	Yes	350°F 177°C	2-4	Prepare your favorite pancake recipe. Lightly grease preheated skillet with vegetable oil. For each pancake, use about ¼ cup batter. Turn when bubbles appear on top surface and edges look dry. Brown on other side.
PORK CHOPS, **With Bone, Up to 10, ½″ (1.27cm) to ¾″ (1.91 cm) thick**	Yes	350°F 177°C Brown 250°F 121°C Finish	10 15-25	Trim off fatty edges. Brown chops, turning once. Reduce temperature to 250°F (121°C). Cover and cook cook until well done, but not dry.

Food	Preheat	Approx. Temp	Approx. Time/Mins.	Directions
POTATOES, **2½ lbs. (1.13 kg) (about 6) ⅛″ (.32 cm) thick slices**	Yes	350°F 177°C	25-30	Place in 2-3 tablespoons hot bacon fat or vegetable oil. Cook and brown, turning frequently.
SANDWICHES **Grilled, Up to 6**	No	350°F 177°C	6-8	Spread cheese or other favorite filling between bread slices. Lightly spread softened butter or margarine on outside of bread; place in COLD skillet. Grill each side until browned, about 3-4 minutes/side.
SAUSAGE **Links or patties, Up to 16 links, or 8 patties**	No	325°F 163°C	15-25	Place in COLD skillet; turn **carefully** and **often** until golden brown and well done, but not dry. Links take slightly longer than patties.
STEAK **Cube, Up to 6, ½″ (1.27cm) thick Sandwich, Up to 10, ¼″(.64 cm) thick**	Yes	350°F 177°C	3-8	Slash edges to prevent curling, if necessary. Add steaks and cook to desired doneness. Thicker steaks take slightly longer.

ROASTING

Because of variations in Skillets and cuts of meat and poultry, it is important to use a meat thermometer when roasting to accurately determine internal temperature. To test temperature, insert thermometer into the thickest piece of meat or poultry, making sure it does not touch a bone or any part of the Skillet.

Food	Approx. Temp	Approx. Roasting Time	Directions
BEEF POT ROAST **Boneless Rump or Bottom Round –** accumulated **About 5 lbs. (2.27kg)**	400°F 204°C Brown 300°F 154°C Roast	30 mins. browning time 40-45 mins./lb.(kg) cooking time	Preheat skillet at 400°F (204°C); add 1-2 tbsp. oil. Brown meat on all sides. Drain fat from skillet. Reduce temperature to 300°F (154°C). Cover, with vent closed. Cook, turning every ½ hour, until meat is tender. Save drippings for gravy if desired.
CHICKEN **1 or 2 Broiler-Fryers, About 4 lbs. each (1.81kg)**	375°F 191°C Brown 300°F 154°C Roast	30 mins. browning time 1:30-1:45 hours	Preheat skillet to 375°F (191°C). Brown chicken on all sides. Reduce temperature to 300°F (154°C). Drain off accumulated fat, if desired. Cover skillet, with vent open. Halfway through cooking period, turn chicken and roast until well done.
PORK ROAST **Boneless Pork Loin, About 3 lbs. (1.36kg)**	400°F 204°C Brown 300°F 154°C Roast	30 min. browning time 2 hours cooking time	Preheat skillet at 400°F (204°C); add 1-2 tbsp. oil; brown roast on all sides. Reduce temperature to 300°F (154°C). Drain off accumulated fat. Cover, with vent open. Turn about every ½ hour during cooking. Roast well done.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- ❑ Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- ❑ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ❑ A fin de disminuir el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ❑ Todo aparato eléctrico utilizado cerca de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando éste no se encuentre en funcionamiento y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- ❑ No utilice ningún aparato que tenga dañado el cable o el enchufe o que no funcione debido a una caída o daño en general. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten. Si el producto llegase a fallar dentro del período de la garantía, llame gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual para obtener información relacionada al servicio de mantenimiento del aparato.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto presenta el riesgo de lesiones personales.
- ❑ No utilice este aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable del aparato cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- ❑ No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni cerca de un horno caliente.
- ❑ Todo aparato que contenga aceite o líquido caliente se debe transportar de un lugar a otro con mucho cuidado.
- ❑ Siempre conecte el control de temperature a la sartén antes de enchufar el cable en la toma de corriente. Para desonectar el aparato, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF). Luego, sujete y retire el enchufe de la toma de corriente.
- ❑ Este aparato se debe utilizar únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE DE TIERRA (Sólo en los modelos de Canada)
Este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un eléctricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

ENCHUFE POLARIZADO (Sólo en los modelos de Estados Unidos)
Este artefacto posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir los riesgos de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra en su contacto, inviértalo. Si aun así no entra, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

CABLE ÉLECTRICO

a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.

b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.

c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,

1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,

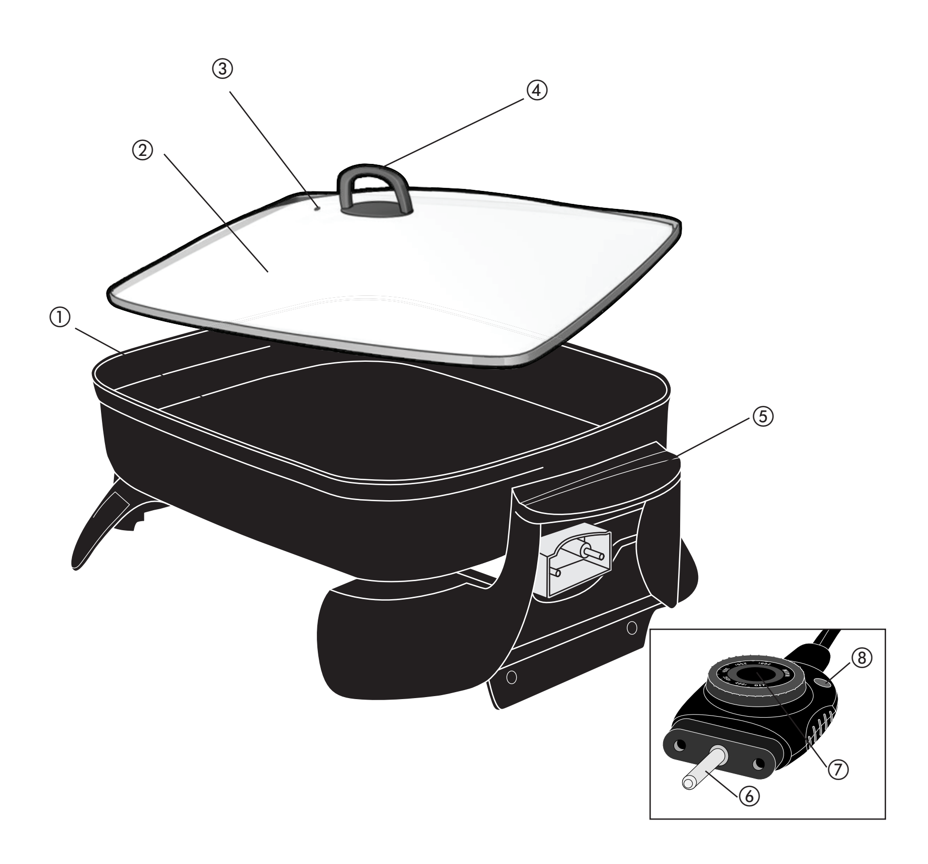
2) Si el aparato es del tipo que va connectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres connnectado a tierra.

3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

TORNILLO DE SEGURIDAD
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del ilustrado.



1. **Sartén**
† 2. **Tapa de vidrio (Pieza Nº SK200C-01)**
3. **Escape**
4. **Asa de la tapa**
† 5. **Asas (Pieza Nº 177804-00)**
6. **Contacto/Enchufe**
† 7. **Control de temperatura/luz indicadora (Pieza Nº 177805-00)**
8. **Variable temperature control**

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

Como usar

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

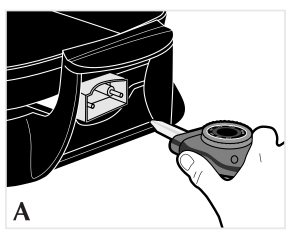
ARME EL SARTÉN ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

1. Coloque el sartén al revés sobre una mesa o mostrador y retire los tornillos. Asegúrese que las arandelas de metal permanezcan en su lugar sobre los agujeros.
2. Para instalar con mayor facilidad, coloque de manera que las asas cuelguen del borde del mostrador de modo que los agujeros de las asas queden alineados con los agujeros en el área de montaje más elevada en el inferior del sartén.

Acondicionamiento del sartén

Importante: Antes de usar la unidad por primera vez, retire el control y lave el sartén y la tapa con agua y jabón; séquelos bien. A fin de conservar el revestimiento antiadherente, acondicione el sartén frotándole una ligera capa de aceite a las superficies interiores. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel. No use aceite rociador para acondicionar el sartén. No será necesario acondicionar el sartén de nuevo después del primer uso.

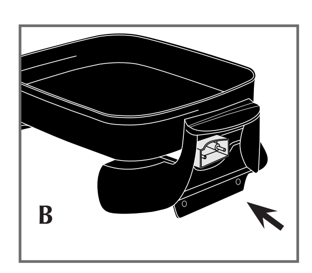
Nota: Use únicamente el control de temperatura provisto con el sartén. Quizás se acomoden otros controles a la unidad, pero no darán el mismo rendimiento.



1. Apague (OFF / 0) el control de temperatura y empuje el contacto con firmeza dentro del enchufe en el sartén **(A)**. Asegúrese que el control esté bien introducido. Siempre conecte PRIMERO el control al sartén antes de enchufar el cable a la toma de corriente.
2. Precaliente el sartén antes de añadir la grasa o el aceite vegetal a menos que la receta indique lo contrario. Algunos alimentos no requieren que el sartén esté caliente de antemano. Use las tablas y las recetas en este manual como guía para algunos procedimientos. Para precalentar el sartén, gire el control a la temperatura recomendada. El sartén está listo una vez que se apaga la luz indicadora. Durante el ciclo de cocción la luz indicadora se enciende y se apaga a intervalos para indicar que la temperatura seleccionada se está manteniendo.
3. Algunas recetas requieren cocción a fuego lento, esto significa que los alimentos deben cocinarse con líquido sin llevarlo a un hervor. La temperatura varía conforme al tipo de líquido y a la cantidad de alimentos. Para cocinar a fuego lento, ajuste el control de temperatura a 177˚C (350˚F). Una vez que el líquido comienza a hervir, **despacio** reduzca la temperatura hasta que se apague la luz indicadora. Cubra el sartén y cocine el tiempo necesario. La luz se iluminará y se apagará a intervalos manteniendo la temperatura apropiada para cocinar a fuego lento.
4. Aunque las asas del sartén y la base son resistentes al calor, no cocine sobre las superficies susceptibles al calor. Una vez cocinados los alimentos, retire el control para llevar el sartén a la mesa. Antes de retirar el control de temperatura, asegúrese que esté apagado (OFF / 0). Con una toalla o con un guante de cocina sujete el sartén con una mano mientras retira el control con la otra.

Nota: Algunas mesas y mostradores tienen superficies susceptibles al calor. Tenga cuidado de no estropear los acabados de linóleo, vinilo, pintura o barniz. Los acabados de formica resistente al calor y las superficies de cerámica esmaltada no se dañan siempre que el inferior del sartén esté limpio. Para mayor seguridad, coloque el sartén sobre un soporte resistente al calor.

5. Cuando cocine o sirva los alimentos, use utensilios plásticos, de goma, con revestimiento antiadherente o de madera. Si utiliza utensilios de metal, tenga cuidado de no estropear el acabado antiadherente del sartén. A fin de no rayar la superficie de cocina, no corte con cuchillo los alimentos dentro del sartén.
6. Use protección cuando toque la tapa y álcela únicamente por la agarradera. Use agarraderas de cocina y tenga mucho cuidado al mover el sartén de un lugar a otro especialmente si contiene líquido o aceite caliente.



Soporte inclinable
(En ciertos modelos únicamente)

El soporte alza ligeramente un costado del sartén para que el aceite, la grasa y demás líquidos se acumulen en el costado opuesto. Esta característica resulta práctica para bañar los alimentos mientras se cocinan. Si desea aprovecharla, baje el soporte de manera que quede debajo del asa (**B**). Tenga cuidado de no halarlo demasiado para no quebralo.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

1. Desconecte el cable, hale hacia afuera y retire el control de temperatura, y permita que el sartén se enfríe por completo antes de lavarlo.

PRECAUCION: Retire con cuidado el control ya que puede estar caliente después del uso prolongado. UNA VEZ RETIRADO EL CONTROL DE TEMPERATURA, tanto el sartén como la tapa pueden sumergirse en agua con jabón o introducirse en la máquina lavaplatos. La tapa debe acomodarse UNICAMENTE EN LA BANDEJA SUPERIOR de la máquina lavaplatos. Con el tiempo, es normal que la tapa se descolore.

2. Si lava el sartén a mano, use una esponja o una almohadilla de nilón con detergente líquido. No use ningún tipo de limpiador áspero ni abrasivo, ni almohadillas metálicas para no dañar el acabado antiadherente de las superficies. Después de lavar el sartén, séquelo con especial atención al área del enchufe. No utilice almohadillas metálicas para limpiar los contactos eléctricos.

Gamas de temperaturas

Graduación caliente

Use esta temperatura para mantener por un corto período de tiempo calientes los alimentos preparados en el sartén antes de servirlos. Ajuste la temperatura aumentándola un poco para mantener los alimentos calientes por un período prolongado.

Temperatura baja — 93˚C-121˚C (200˚F-250˚F)

Use esta graduación de temperatura para cocinar a fuego lento, para vaporizar o para un hervor bajo. Algunos alimentos requieren temperaturas elevadas al principio y se terminan de cocinar a fuego bajo. Mantenga esta graduación para preparar las salsas de algunos postres especiales como las cerezas con salsa o los budines.

Temperatura media — 121˚C-163˚C (250˚F-325˚F)

Úsela para cocinar huevos, tocino y salchichas, o para saltear vegetales tal como las cebollas, pimientos verdes o champiñones. También para cocinar asados y otros cortes de carne una vez que han sido dorados por encima.

Temperatura alta — 163˚C-204˚C (325˚F-400˚F)

Esta temperatura es apropiada para dorar, freír por encima (con grasa), cocinar al sartén la carne sin grasa y para sofreír carnes y vegetales (con grasa). Los alimentos rebozados tal como los vegetales, las carnes, el pescado y el pollo se pueden freír a esta temperatura con poca cantidad de grasa.

Guias para cocinar

Las temperaturas y las cantidades de tiempo que aparecen en las GUIAS son aproximadas. Quizás éstas deban ajustarse según el tamaño, la cantidad, temperatura y gusto personal. Los alimentos a temperatura ambiental requieren menos tiempo de cocción que los refrigerados. Cuando se trata de alimentos en pocas cantidades, se requiere menos tiempo de cocción y una temperatura más baja.

GUIA PARA FREÍR Y COCINAR

Alimento	Precalentar	Temperatura Aprox.	Tiempo/min. Aprox.	Direcciones
TOCINO Hasta 8 tiras corrientes	No	325°F 163°C	10-12	Separe las tiras de tocino y colóquelas en el sartén FRIO. Voltéelas según lo requieran y escúrralas en papel de toalla.

Alimento	Precalentar	Temperatura Aprox.	Tiempo/min. Aprox.	Direcciones
POLLO **3½-4½ libras** **1.59 kg-2.04 kg** **Cuarteado, para asar o freír**	Si	400°F 204°C Dorar 325°F 163°C Acabar	20 30-40	Espolvoree los pedazos de pollo con una mezcla de ½ taza de harina, 2 cdtas de sal, 1 cdta de paprika y ¼ cdta de pimienta. Rocíe el sartén con aceite de cocinar y precaliéntelo a 204°C (400°F). Agregue 2 cdas de aceite. Dore el pollo aproximadamente 20 min. por el lado carnoso primero y voltéelo una vez. Baje la temperatura a 163°C (325°F). Coloque la tapa con el escape abierto y cocine de 30 a 40 minutos o hasta que el pollo esté blando. Voltee el pollo de vez en cuando mientras lo cocina.
HUEVOS **Fritos, hasta 8**	Si	275°F 135°C	4-6	Derrita y distribuya una cda de mantequilla en el sartén; fría y voltee los huevos a su gusto.
Revueltos, mezcla de 8 huevos	Si	250°F 121°C	4-6	Derrita y distribuya una cda de mantequilla en el sartén. Para 8 huevos, mezcle bien con ½ taza de leche, ½ cdta de sal y una pizca de pimienta. Cuando la mezcla comience a espesar, revuélvala desde fondo y los costados hasta que los huevos se cocinen a su gusto.
FILETES DE PESCADO, **Filetes de .45 kg (1 libra) con grosor de .64 cm (¼″)**	Si	375°F 191°C	5-8	Rebose el pescado en una mezcla de 1 huevo batido y 1 cda de leche, luego en 1 taza de migajas de pan sazonado. Agregue 2 cdas de aceite al sartén. Fría los filetes de pescado hasta quedar dorados por ambos lados.
SALCHICHAS **Paquete de 10**	No	325°F 163°C	12-14	Colóquelas en el sartén FRIO. Voltéelas con cuidado para no estropearles la piel y con frecuencia hasta quedar doradas.
TOSTADAS FRANCESAS **Hasta 6**	Si	350°F 177°C	2-4	Bata 2 huevos bien con 2 cdas de leche y ¼ de cdta de sal. Rebose las rebanadas de pan en la mezcla por ambos lados. Engrase ligeramente el sartén. Dore las rebanadas por un lado y por otro.

Alimento	Precalentar	Temperatura Aprox.	Tiempo/min. Aprox.	Direcciones
JAMON **Rebanadas precocinadas, hasta 2 con grosor de 1.27cm (½″) a 1.91cm (¾″)**	Si	325°F 163°C	5-8	Corte el borde con grasa a intervalos de 5 cm (2″) para evitar que las rebanadas pierdan su forma. Fría el jamón por ambos costados hasta dorarse.
HAMBURGUESAS **Hasta 10, cada una de .11 kg (¼ lb) con grosor de 1.27cm (½")**	Si	350°F 177°C	12-15 media 16-20 bien cocidas	Coloque las hamburguesas en el sartén precalentado. Dórelas por ambos lados, volteándolas de vez en cuando.
PANQUEQUES, **Hasta 6**	Si	350°F 177°C	2-4	Prepare su receta de panqueques predilecta. Engrase el sartén ligeramente con aceite vegetal. Para formar cada panqueque use ¼ de taza de la mezcla. Voltee una vez que los bordes estén secos y aparezcan burbujas en la superficie del panqueque. Dore por el otro lado.
PAPAS, **Unas 6 rebanadas de 1.13 kg (2½ lbs) con grosor de .32 cm (⅛″)**	Si	350°F 177°C	25-30	Fría en 2-3 cucharadas de manteca o de aceite vegetal. Cocine y dore volteando con frecuencia.
CHULETAS DE CERDO, **Con hueso, hasta 10 con grosor de 1.27cm (½″) a 1.91 cm (¾″)**	Si	350°F Dorar 250°F 121°C Acabar	10 177°C 15-25	Corte los bordes con grasa. Dore las chuletas volteándolas de vez en cuando. Baje la temperatura a 121°C (250°F). Cubra hasta quedar bien cocinadas pero no secas.
SANDWICHES **Hasta 6 de queso derretido**	No	350°F 177°C	6-8	Coloque el queso y demás relleno dentro del pan. Unte por fuera el pan con mantequilla o margarina ablandada y coloque el pan en el sartén FRIO. Cocine cada lado hasta dorarse, de 3-4 minutos.
CHORIZO **Salchichas o frituras, hasta 16 salchichas, u 8 frituras**	No	325°F 163°C	15-25	Coloque en el sartén FRIO; voltee con cuidado y con frecuencia hasta dorarse y quedar bien cocidas, pero no secas. Las salchichas requieren más tiempo que las frituras.
BISTEC **Hasta 6 con grosor de 1.27cm (1/2″)** **Para sandwich, hasta 10 con grosor de .64cm (¼″)**	Si	350°F 177°C	3-8	Si es necesario, corte los bordes para evitar que los bistecs pierdan su forma. Agregue los bistecs y cocínelos a su gusto. Los bistecs más gruesos requieren más tiempo para cocinarse.

GUIA PARA ASAR

Debido a las variaciones en los sartenes y los diferentes cortes de carne y aves, es importante usar un termómetro de carne para determinar con precisión la temperatura interna de los alimentos. Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne o de las aves, asegurándose de no tocar el hueso ni ninguna parte del sartén.

Alimento	Temperatura	Aprox. Tiempo para asar	Direcciones
Carne asada, rabadilla sin hueso o bistec de lomo, unos la **2.27kg (5 lbs)**	400°F 204°C Dorar 300°F 154°C Asar	30 minutos para dorar 40-45 minutos/lb para cocinar	Agregue 1-2 cdas de aceite para cocinar y precaliéntelo a 204°C (400°F). Dore toda la carne por fuera. Escurra la grasa acumulada en el sartén. Baje la temperatura a 154°C (300°F). Coloque tapa con el escape cerrado. Cocine y voltee cada ½ hora, hasta que la carne esté blanda. Conserve el jugo para una salsa si lo desea.
POLLO **1- 2 para asar o freír cada uno de 4 lbs**	375°F 191°C Dorar 300°F 154°C Asar	30 minutos para dorar 1:30-1:45 horas para cocinar	Precaliente el sartén a 191°C (375°F). Dore todo el pollo y baje la temperatura a 154°C (300°F). Escurra la grasa acumulada y si desea, cubra el sartén con el escape de la tapa abierto. A medio cocinar, voltee el pollo hasta quedar bien cocido.
ASADO DE CERDO **lomo de cerdo sin hueso 1.36 kg (3 lbs)**	400°F 204°C Dorar 300°F 154°C Asar	30 minutos – para dorar 2 horas – tiempo para cocinar	Precaliente el sartén a 204°C (400°F) y agregue 1-2 cdas de aceite para cocinar. Dore todo el asado y baje la temperatura a 154°C (300°F). Escurra la grasa acumulada. Cúbralo con el escape de la tapa abierto. Voltee el asado a intervalos de una hora. Asegúrese que se cocine bien.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ❑ Lire toutes les directives.
- ❑ Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- ❑ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche, ni le sélecteur de température de l'appareil et ne pas renverser de l'eau ni tout autre liquide sur ces derniers.
- ❑ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- ❑ Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire.
- ❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ❑ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendies, de décharges électriques ou de blessures.
- ❑ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ❑ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser à un endroit où on peut le tirer par inadvertance ou à un endroit où il peut entrer en contact avec une surface chaude.
- ❑ Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- ❑ Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- ❑ Toujours brancher le sélecteur de température dans la poêle avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre le sélecteur à la position hors tension (OFF), puis débrancher le cordon de la prise murale.
- ❑ Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE (Modèles du Canada seulement)
Le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

FICHE POLARISÉE (Modèles des É.-U. seulement)
Le produit est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, afin de minimiser les risques de secousses électriques. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas modifier la fiche.

CORDON

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

VIS INDESSERRABLE
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de sevice autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. **Poêle à frire**
† 2. **Couvercle en verre (pièce n° SK200C-01)**
3. **Évent**
4. **Poignée du couvercle**
† 5. **Poignées (pièce n° 177804-00)**
6. **Sonde/Fiche**
† 7. **Commande de température réglable (pièce n° 177805-00)**
8. **Sélecteur de température/Témoin**

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible.

Utilisation

Cet appareil est réservé à une utilisation résidentielle uniquement.

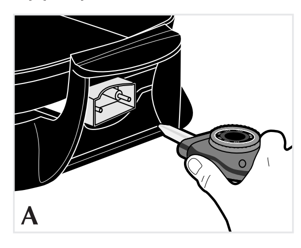
ASSEMBLAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déposer la poêle à l'envers sur une table ou un comptoir, et retirer les vis. S'assurer que les rondelles métalliques restent en place autour des trous.
2. Placer chaque poignée pour qu'elle dépasse du bord du comptoir afin d'en faciliter l'assemblage de sorte que les trous des poignées s'alignent sur ceux de la surface élevée de montage du bas de la poêle.

«Traitement» de la poêle

Important : Avant la première utilisation, retirer le sélecteur et laver la poêle et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse; bien assécher. Afin de préserver l'enduit antiadhésif, il faut traiter la poêle en enduisant les parois intérieures d'une mince pellicule d'huile de cuisson. Essuyer tout excédent d'huile à l'aide d'un essuie-tout. Ne pas se servir d'un enduit antiadhésif pour traiter la poêle. Le traitement de la poêle se fait seulement avant la première utilisation.

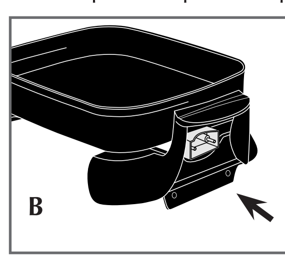
Note : Utiliser seulement le sélecteur de température fourni avec la poêle. D'autres thermostats peuvent s'insérer dans la poêle mais ils ne fourniront pas le rendement approprié.



1. Régler le sélecteur de température à la position hors tension (OFF / 0) et enfoncer la sonde fermement dans la douille de la poêle (**A**). S'assurer que le thermostat est bien inséré. Toujours fixer le sélecteur à la poêle AVANT de brancher le cordon dans une prise murale.
2. Réchauffer la poêle avant d'y ajouter de la graisse ou de l'huile végétale, sauf indication contraire de la recette. Il n'est pas nécessaire de réchauffer la poêle pour certains aliments. Consulter les guides et les recettes du présent guide à titre de référence. Pour réchauffer la poêle, déplacer le bouton du sélecteur de température au réglage recommandé. Lorsque le témoin s'éteint, la poêle est réchauffée. Pendant la cuisson, le témoin s'allume et s'éteint indiquant de la sorte le maintien de la température choisie.
3. Dans certaines recettes, il faut faire mijoter les aliments. Cela signifie que les aliments cuisent dans un liquide tout juste sous le point d'ébullition. La température du mijotage varie en fonction du type de liquide et de la quantité d'aliments. Pour laisser mijoter, il faut porter l'aliment ou le liquide à-ébullition en tournant le bouton du sélecteur de température à environ 177-°C (350-°F). Lorsque le liquide commence à bouillir, tourner **lentement** le bouton vers une température plus basse jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Couvrir et laisser mijoter pour la durée nécessaire. Le témoin s'allume et s'éteint souvent pour maintenir la température de mijotage.
4. Même si les poignées et les pieds résistent à la chaleur, il ne faut pas cuisiner sur des surfaces sensibles à la chaleur. Lorsque que la cuisson est terminée, on peut retirer le sélecteur et porter la poêle à table pour faciliter le service. Pour retirer le sélecteur, s'assurer qu'il est débranché (OFF / 0) et réglé à la position hors tension. À l'aide d'une moufle isolante, saisir la poêle d'une main et de l'autre, retirer le sélecteur de température de la poêle.

Note : Certains comptoirs et dessus de table sont sensibles à la chaleur. Éviter d'endommager les surfaces en linoléum, en carreaux de vinyle, ainsi que les surfaces peintes ou vernies. Des surfaces en formica résistant à la chaleur et en émail de porcelaine ne seront pas endommagées si les dessous de la poêle est propre. En cas de doute, utiliser un sous-plat.

5. Utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc, à revêtement antiadhésif ou en bois pour la cuisson et le service. Lorsqu'on utilise des ustensiles en métal, s'assurer de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif de la poêle. Ne pas couper des aliments dans la poêle à l'aide d'un couteau pour éviter d'égratigner le revêtement antiadhésif de la poêle.
6. Afin de prévenir les brûlures accidentelles, utiliser des moufles isolantes pour toucher au couvercle et le soulever uniquement au moyen de la poignée du dessus. Utiliser des moufles isolantes et faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace la poêle renfermant des liquides chauds.



Pied inclinable (Certains modèles seulement)

Le pied inclinable fait soulever légèrement un côté de la poêle de manière à laisser égoutter l'huile, le gras ou tout autre liquide hors de la poêle du côté opposé. Cette caractéristique est des plus pratiques lorsqu'on fait griller des aliments ou lorsqu'on veut arroser des aliments pendant la cuisson. Pour s'en servir, tirer le pied vers le bas de sorte qu'il se trouve sous la poignée (**B**). Éviter de trop tirer sur le pied au risque de le casser.

Mise en garde : Prendre soin de ne pas pousser le pied inclinable vers le bas ni d'y exercer une contrainte.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. Débrancher le cordon, retirer le sélecteur de température en le tirant hors de la poêle et laisser la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.

Mise en garde : Le sélecteur peut devenir chaud après une longue période d'utilisation. Le retirer avec soin. LORSQUE LE SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE EST RETIRÉ, on peut immerger complètement la poêle et le couvercle dans de l'eau savonneuse ou on peut les placer dans le lave-vaisselle. Le couvercle va au lave-vaisselle; MAIS SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT. Le couvercle peut se décolorer au fil du temps et à l'usage; il s'agit d'une situation normale.

2. Lorsqu'on les lave à main, utiliser une éponge ou un tampon en nylon et du détergent liquide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou rugueux, ni des tampons métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la poêle. Après le lavage, bien assécher la poêle en accordant une attention particulière à la zone de la douille. Ne pas nettoyer les tiges électriques avec des tampons métalliques.

Gammes générales de température

Réglage de chaleur

Pour conserver les aliments préparés dans la poêle à la température de service pour une courte durée. Régler la température à la hausse pour conserver les aliments au chaud longtemps.

Faible chaleur –De 93-°C à 121-°C (de 200-°F à 250-°F)

Pour réchauffer, faire mijoter, cuire à l'étuvée ou faire à peine bouillir. La cuisson de certains aliments commence à des températures élevées puis elle continue à feu doux pour terminer le processus de cuisson. Utile pour préparer des sauces spéciales pour le dessert, comme des cerises jubilé et des crèmes-desserts.

Chaleur moyenne –De 121-°C à 163-°C (de 250-°F à 325-°F)

Pour préparer des œufs, du bacon et de la saucisse, ou pour faire sauter des légumes (comme des oignons, des poivrons verts ou des champignons). Également pour préparer des rôtis ou d'autres coupes de viande après les avoir fait dorer à des températures plus élevées.

Chaleur élevée –De 163-°C à 204-°C (de 325-°F à 400-°F)

Pour dorer, saisir, griller (avec des corps gras), et griller des viandes sans gras, ainsi que pour faire sauter de la viande ou des légumes (avec des corps gras). On peut faire frire des aliments panés (comme des légumes, de la viande, du poisson et de la volaille) à cette gamme de température avec de petites quantités de corps gras.

Guide de cuisson et de friture

Les températures et durées de cuisson des GUIDES sont approximatives. Il peut être nécessaire de les modifier en fonction de la dimension, de la quantité et de la température des aliments, ainsi que selon les goûts de chacun. Les aliments à la température ambiante cuisent plus rapidement que des aliments qui sortent du réfrigérateur. Il peut être de réduire la température ou la durée de cuisson pour de petits quantités d'aliments.

GUIDE DE GRILLAGE ET DE CUISSON

Aliment	Réchauffer	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
BACON Tranches ordinaires, jusqu'à-8	Non	325 °F 163 °C	10-12	Déposer dans la poêle FROIDE. Séparer les tranches dans la poêle. Le retourner au besoin. Laisser égoutter sur des essuie-tout.
POULET De 1,59 kg à 2,04 kg De 3½ à 4½ lb Découpé À griller ou à rôtir	Oui	400 °F 204 °C Doré 325 °F 163 °C Prêt	20 30-40	Tremper les morceaux de poulet dans un mélange composé de ½ t de farine, 2 c. à thé de sel, 1 c. à thé de paprika et ¼ c. à thé de poivre. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la poêle. Rechauffer à 204 °C (400 °F). Verser 2 c. à table d'huile. Faire dorer le poulet d'abord du côté de la chair pendant 20 minutes, retourner une fois. Réduire la température à 163 °C (325 °F); couvrir, ouvrir l'évent et laisser cuire de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Tourner à l'occasion pendant la cuisson.
ŒUFS miroir, jusqu'à 8	Oui	275 °F 135 °C	4-6	Faire fondre 1 c. à table de beurre dans la poêle et l'étaler sur la surface. Faire cuire les œufs. Tourner au goût.
brouillés, mélange de 8 œufs	Oui	250 °F 121 °C	4-6	Faire fondre 1 c. à table de beurre dans la poêle et l'étaler sur la surface. Bien battre les 8 œufs avec ½ t de lait, ½ c. à thé de sel et une pincée de poivre. Lorsque le mélange commence à figer, brasser le fond et les côtés jusqu'à les œufs soient cuits à son goût.
FILETS DE POISSON, 0,45kg (1 lb) de filets d'une épaisseur de 0,64 cm (1/4 po)	Oui	375 °F 191 °C	5-8	Tremper le poisson dans le mélange d'un œuf battu avec 1-c.-à-table de lait. Puis, le tremper dans 1 t de chapelure assaisonnée. Verser 2 c. à table d'huile dans la poêle réchauffée. Faire cuire les filets jusqu'à ce qu'ils soient dorés de chaque côté.

Aliment	Réchauffer	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
SAUCISSES FUMÉES paquet de 10	Non	325 °F 163 °C	12-14	Déposer dans la poêle FROIDE. Les retourner soigneusement afin de ne pas en déchirer l'enveloppe. Tourner souvent jusqu'à ce qu'elles soient dorées partout.
PAIN DORÉ Jusqu'à 6 tranches	Oui	350 °F 177 °C	2-4	Bien battre 2 œufs avec 2 c. à table de lait et ¼ c. à thé de sel. Tremper les tranches de pain dans le mélange et les retourner afin d'imbiber les deux côtés. Graisser légèrement la poêle réchauffée. Y déposer le pain, en faire dorer un côté, puis l'autre.
JAMBON tranches déjà cuites jusqu'à 2, de 1,27 cm (½ po) à 1,91 cm (¾ po) d'épaisseur	Oui	325 °F 163 °C	5-8	Entailler le bord épais à intervalles de 5 cm (2 po) afin d'empêcher la viande de tourner. Faire cuire de chaque côté jusqu'à ce que la viande soit légèrement dorée.
GALETTES DE BŒUF 0,11 kg (¼ lb) ch., 1,27 cm (½ po) d'épaisseur, jusqu'à 10	Oui	350 °F 177 °C	12-15 moyen 16-20 bien cuit	Déposer les galettes dans la poêle réchauffée. Dorer de chaque côté en tournant à l'occasion.
CRÊPES, Jusqu'à 6	Oui	350 °F 177 °C	2-4	Préparer sa recette préférée de crêpes. Graisser légèrement la poêle réchauffée d'huile végétale. Utiliser environ ¼ t de mélange par crêpe. Retourner lorsque des bulles apparaissent à la surface et que les côtés semblent secs. Dorer de l'autre côté.
POMMES DE TERRE, 1,13 kg (2 1/2 lb) (environ 6) Tranches de 0,32 cm (1/8 po) d'épaisseur	Oui	350 °F 177 °C	25-30	Déposer les tranches dans 2 à 3 c. à table de gras de bacon chaud ou d'huile végétale chaude. Les faire dorer en les retournant souvent.
CÔTÊLETTES DE PORC, avec os, jusqu'à 10, de 1,27 cm (½ po) à 1,91 cm (¾ po) d'épaisseur	Oui	350 °F 177 °C Doré 250 °F 121 °C Prêt	10 15-25	Retirer la graisse. Dorer les côtelettes en les tournant à l'occasion. Réduire la température à 121 °C (250 °F). Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, sans être desséchée.

Aliment	Réchauffer	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
SANDWICHS Grillés, jusqu'à 6	Non	350 °F 177 °C	6-8	Tartiner les tranches de pain de fromage ou de toute autre garniture. Étaler un peu de beurre mou ou de margarine sur l'extérieur du sandwich et le déposer dans la poêle FROIDE. Faire griller de chaque côté jusqu'à ce que le sandwich soit doré (de 3 à 4 minutes par côté).
SAUCISSES Bouts ou galettes, jusqu'à 16 bouts ou 8 galettes	Non	325 °F 163 °C	15-25	Déposer dans la poêle FROIDE. Tourner **soigneusement** et **souvent** jusqu'à ce que les saucisses soient dorées et bien cuites, mais non desséchées. Les bouts de saucisses cuisent un peu plus longtemps que les galettes.
BIFTECK En cubes, jusqu'à 6, de 1,27 cm (½ po) d'épaisseur **À sandwich, jusqu'à 10, de 0,64 cm (¼ po) d'épaisseur**	Oui	350 °F 177 °C	3-8	Entailler le bord de la viande pour l'empêcher de tourner. Faire cuire les biftecks au goût. Les tranches épaisses prennent plus de temps à cuire.

GUIDE DE RÔTISSAGE

En raison des différences entre les poêles à frire et les coupes de viande et de volaille, il est important d'utiliser un thermomètre à viande lors du rôtissage afin de déterminer précisément la température à l'intérieur de la viande. Insérer le thermomètre dans la partie épaisse de la pièce de viande ou de volaille en s'assurant que le thermomètre ne touche ni à un os ni à la poêle.

Aliment	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
Morceau de bœuf à braiser, Croupe sans os ou extérieur de ronde – Environ 2,27 kg (5 lb)	400 °F 204 °C Doré 300 °F 154 °C Rôti	30 minutes dorage 40-45 minutes/lb cuisson	Verser 1-2 c. à table d-huile. Réchauffer la poêle à 204 °C (400 °F). Dorer toute la viande. Égoutter le gras accumulé de la poêle. Réduire la température à 154 °C (300 °F). Couvrir en laissant l'évent fermé. Cuire et tourner la viande aux demi-heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Conserver les jus pour faire de la sauce, au goût.
POULET 1 ou 2 à griller - à rôtir, Environ 1,81 kg (4 lb) chacun	375 °F 191 °C Doré 300 °F 154 °C Rôti	30 minutes dorage 1-h-30 -1-h-45 cuisson	Réchauffer la poêle à 191 °C (375 °F). Faire dorer tout le poulet. Réduire la température à 154 °C (300 °F). Égoutter le gras accumulé, au goût. Couvrir en laissant l'évent ouvert. Au milieu du temps de cuisson, tourner le poulet et le laisser rôtir jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
RÔTI DE PORC longe, désossé Environ 1,36 kg (3 lb)	400 °F 204 °C Doré 300 °F 154 °C Rôti	30 minutes dorage 2 heures cuisson	Verser 1-2 c. à table d-huile. Réchauffer la poêle à 204 °C (400 °F). Dorer toute la viande. Réduire la température à 154 °C (300 °F). Couvrir en laissant l'évent ouvert. Tourner la viande environ aux heures pendant la cuisson. La viande doit être bien cuite.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the cover of this book. **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to the manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?
- Two years after the date of original purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. **No** devuelva el producto al establecimiento de compra. **No** envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

Dos años de garantía limitada
(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de deux ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux ans après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

BLACK&DECKER® is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, É.-U.

Copyright © 2007-2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



R12007/1-18-63E/S/F